

Receta de Bacalao fresco con tomate

15 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de nuestr@s lectores, se trata de este bacalao con tomate que es muy fácil y rápido de preparar, gracias a Chema por dejarnos esta rica receta y espero que os guste.

Ingredientes

- Bacalao fresco (cantidad según comensales)
- Tomate frito
- Aceite de oliva
- Patatas (una por comensal)
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y ponerlas a hervir enteras con un poco de sal, hasta que estén cocidas
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír el bacalao por los dos lados y colocar en una fuente
3. Poner a calentar uno o dos brik de tomate frito preparado
4. Cuando esté caliente, se rocía con él todo el bacalao
5. Poner las patatas alrededor y espolvorear con perejil picado y....buen provecho!!!